



## QUIENES SOMOS

Somos un grupo restaurantero con más de 20 años de experiencia, que inspirados por la nostalgia de la mejor cocina argentina desarrollamos este concepto de gran nivel por el distinguido diseño arquitectónico, la calidad de los alimentos, esmerado servicio y excelentes ubicaciones.

Nos destacamos por contar con lo más selecto en carnes, pescados y mariscos cuidadosamente preparados, en un ambiente cosmopolita con atmósfera informal y elegante.

## ABOUT US

We are a restaurateur group with over 20 years of experience with a high-end concept inspired by the nostalgia of the best Argentine cuisine.

We have developed this concept to the highest standards because of the architectural designs, excellent food quality, first class service and excellent locations.

We stand out by serving the finest selection of meat, fish and seafood, carefully prepared in a casual but elegant cosmopolitan atmosphere.



# Menú A

## Entrada

### **Carpaccio de Atún**

Fresco y en láminas finas, con un toque de echalote y cebollín tierno, sal y pimienta recién molida, aceite de olivo y salsa ponzu.

### **Ensalada Mixta**

Jitomate, lechuga, aguacate, espinacas, apio y cebolla desflemada, aderezada con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

### **Bisqué de Langosta**

Suave y cremoso, con trozos de carne de Langosta de Maine, flameado al cognac.

## Plato Fuerte

### **New York Prime**

De gran textura y sabor.  
Acompañado con puré de papa.

### **Salmón Noruego**

Con un toque de sal de mar y eneldo, acompañado de vegetales.

### **Colas de Langosta Baby**

Orden de tres piezas, en salsa de soya y mantequilla, acompañadas con vegetales al vapor.

## Postre

### **Helado**

Fresa, Vainilla o Chocolate.

### **Flan**

Con la antigua receta de la casa.

## First Course

### **Tuna Carpaccio**

Thin slices of Yellow fin Tuna, dressed with onion, capers, soy sauce, a touch of olive oil, salt and fresh pepper.

### **Mixed Salad**

Tomato, organic lettuce, avocado, spinach, celery and onion, with olive oil, vinegar, salt and pepper.

### **Lobster Bisqué**

Soft and creamy, with slides of Maine lobster meat, flamed to the cognac.

## Main Course

### **New York Prime**

Great texture and flavor.  
Accompanied with mashed potatoes.

### **Salmon (Norway)**

With a touch of sea salt and dill, accompanied with vegetables.

### **Baby Lobster Tail from Maine**

Order of three pieces, in our soy and butter sauce, accompanied with vegetables.

## Dessert

### **Ice Cream**

Strawberry, Vanilla or Chocolate.

### **Flan**

With the traditional Argentine recipe.

# Menú B

## Entrada

### **Empanada**

De Carne o Atún.

### **Ensalada Argentina**

Lechuga, jitomate y cebolla desflemada, con aderezo de aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

### **Clam Chowder**

Crema de almeja blanca estilo Nueva Inglaterra, acompañada con trocitos de zanahoria, papa y la receta secreta.

## Plato Fuerte

### **Lomo**

Corte muy suave, acompañado con cebollas salteadas y puré de papa.

### **Atún Soya-Mantequilla**

Montado sobre cama de papa martajada.

### **Pulpo a la Parrilla (*Golfo de México*)**

Sellado en nuestra parrilla al toque de aceite de oliva, sal de mar y pimienta fresca. Se sirve con guarnición de papa.

## Postre

### **Pastel de Queso**

Clásico "Cheese Cake" con presencia de frutos rojos característicos.

### **Trufa de Chocolate**

Clásico pastel de chocolate, cubierto y glaseado en combinación de tres chocolates.

## First Course

### **Empanada (*Argentine Turnover*)**

Meat or Tuna.

### **Argentina Salad**

Lettuce, tomato and onion with a of olive oil, vinegar, salt and pepper dressing.

### **Clam Chowder**

New England Style.

## Main Course

### **Tenderloin Steak**

The tenderness cut, served with onion and mashed potatoes.

### **Butter-Soy Tuna**

Mounted on bed of potato blanched.

### **Grilled Octopus (*Gulf of Mexico*)**

Seared on our grill with a touch of olive oil, sea salt and fresh pepper. Accompanied with potato side.

## Dessert

### **Cheese Cake**

The smooth and creamy classic recipe, with berries.

### **Chocolate Truffle**

Bittersweet chocolate cake, covered and glazed with a trio of chocolates.

# Menú C

## Entrada

### Jugo de Carne

Extracto de jugosos cortes de res, aderezado con aceite de oliva, limón, jerez y el secreto de la casa.

### Ensalada Madero

Lechuga, espinacas, aguacate, jitomate, palmitos y champiñones, con nuestro especial aderezo francés.

### Tirado Mixto

En corte delgado con salsa de soya a los cítricos.

De Lubina, Atún y Salmón.

## Plato Fuerte

### Arrachera

Tierna y Jugosa, acompañado con cebolla salteada y pure de papa.

### Arroz con Mariscos

Arroz Jazmín con Jaiba, Callo de Almeja, Calamar, Camarones, Mejillones y Almejas blancas, al toque de azafrán con salsa de hierbas aromáticas

### Spaghetti a la Vongole

Con Almejas, vino blanco, perejil y un toque de ajo.

## Postre

### Alfajor

Hojaldrado, relleno con dulce de leche, cubierto de nuez y espolvoreado con azúcar glas.

### Helado

Fresa, Vainilla o Chocolate.

## First Course

### Beef Bouillon

Extracted from the juiciest cuts of beef, with olive oil, lemon, sherry and the secret seasoning of the House.

### Madero Salad

Lettuce, spinach, avocado, tomato, hearts of palm and mushrooms, with our special French dressing.

### Mixed Tirado

Thinly sliced, with a citrus-soy sauce.  
Striped Bass, Tuna and Salmon.

## Main Course

### Tender Skirt Steak

Tender and juicy, served onion and mashed potatoes.

### Rice and Seafood Stew

Jasmine rice with Blue Crab, Scallop, Calamari, Shrimps, Mussels and White Clams, prepared with a touch of saffron and an aromatic herb sauce.

### Spaghetti alle Vongole

With Clams, white wine, parsley and a touch of garlic.

## Dessert

### Alfajor

Crisp puff pastry layered with caramel, covered with pecans and dusted with powdered sugar.

### Ice cream

Strawberry, Vanilla or Chocolate.